



Ameriška hrana? Nos se zaviha kar sam in takoj se pojavi kup predsodkov od kdo ve kod. Vendar pravila lepega vedenja zapovedujejo, da se je treba prijaznemu vabilu odzvati. Pa tudi radovednost je pristavila svoj lonček. Nekaj članov ameriškega veleposlaništva se je namreč ponudilo, da bi kuhalni za Odprto kuhinjo. Zamisel se nam je zdela dobra, zato smo jo sprejeli.

Ameriška pita

Nekaj telefonske koordinacije z dušo veleposlaništva, gospo Lojzko Iskra, ki je tam v službi že polnih 32 let (ja, ja, v času nekdanje države so bili seveda drugače organizirani), je bilo potrebne za določitev dneva, ko bodo njihovi uslužbenci kuhalni za Odprto kuhinjo. Pred kuhanjem smo zahtevali recepte za jedi, ki jih bodo pripravili. Tudi pri tem je imela pomembno vlogo gospa Lojzka, saj je prevedla večino receptov. »Pa prav jaz, ki s kuhinjo tako rekoč nimam opravka,« se je hudovala lepo urejena gospa. Delo je odlično opravila. Recepti so bili poslovenjeni, kakšna ameriška stavina tudi. In nič se ni pozvalo, da Lojzka ni ljubiteljica kuhanja. Sicer pa se gospa bolj spozna na novinarsko delo: vsi novinarji, ki pokrivajo zunanjost in notranjo politiko, jo poznavajo.

Štirje kuharji

Uslužbenci, ki so nastopali kot kuharji tedna v Odpri kuhinji, so bili Anita Smith, Susan Shultz, Vladimir Mirkovič in Angela Gordon. Pričakali so nas resno, kot da gre za kakšno hudo diplomatsko nalogo. Predstavili so se: Anita Smith, sekretarka odpravnika poslov, Susan Shultz, predstavnica za stike z javnostjo, Vladimir Mirkovič, kuhar v rezidenci veleposlanika, in Angela Gordon, ki je v Sloveniji z možem Jasonom,

članom tehničnega osebja veleposlaništva. Sicer pa je na ameriškem veleposlaništvu zaposlenih okrog 90 ljudi, od tega je tretjina Američanov, drugi pa so Slovenci.

Ameriška kuhinja

Tako rekoč nepregledna količina obdelovalne zemlje je Američanom omogočala pridelavo hrane, zato skoraj niso pozvali lakote, razen prvih let kolonij. Klasična



Kolački z rakovico



»Dežurni kuharji« za Odprto kuhinjo: Vladimir Mirkovič, Angela Gordon, Anita Smith in Susan Shultz

ameriška prehrana je preprosta in hitra. Pestra kulturna ameriška tradicija je izvor številnih različnih jedi, ki jih je poleg prevladujoče preproste kuhinje mogoče opaziti v Združenih državah.

Standardna ameriška kuhinja vsebuje tradicionalna evropska živila, kakršna so pšenica, mlečni izdelki, svinjina, govedina in perutnina, omenjene sestavine pa kombinira s tistimi, ki izvirajo iz novega sveta: krompirjem, koruzo, polenovko, sladkornim sirupom, bučami, sladkim krompirjem in arašidi. Pri kuhanju za vsak dan so velike regionalne razlike. Južne države na primer čutijo močan vpliv pikantne mehiške kuhinje, obmorske države svoj tipični jedilnik sestavljajo iz rib in podobno.

Japonci in Italijani so v ameriško kuhinjo uvedli širok izbor sveže zelenjave. Nemški priseljenci so s seboj med drugim prinesli recept za izdelavo klobase, ki je v obliki vročih hrenovk (hot dog) postala značilno ameriška jed. Američani so posvojili tudi

italijanske špagete in pico ter ju priredili v ameriške različice.

V 20. stoletju, v času velikega ameriškega napredka, je bila večina ameriške hrane že napol pripravljena za uporabo v mikrovalovni pečici ali pa so jo prodajali v pločevinkah. Tako so v pakiranih oblikah končali juhe, rezanci, predelane žitarice za zajtrk, meso in zamrznjena zelenjava. Hladilnik in mikrovalovna pečica sta postala nepogrešljiv del ameriške kuhinje.

Hvala bogu so ti časi za ameriško kuhinjo večinoma minili. Odnos do prehranjevanja se je začel spremnijati, kako vostna neindustrijsko pripravljena hrana spet pridobiva ugled.

Ena danes bolj uveljavljenih kuhinj je sodobna kalifornijska, znana po svežih sestavinah in mešanju različnih kulinaričnih elementov z več delov sveta. Danes je v Združenih državah mogoče srečati veliko vegetarijancev in ljubiteljev ekološko pridelane hrane ter nasprotnikov gensko spremenjenih organizmov.

Po diplomatsko

Ko sva s fotografom pozvonila pri čudoviti vili v Rožni dolini, sem se počutila kot v filmu. Holivudske, seveda. Odprl nama je varnostnik, ki je zahteval dokument s sliko. Ko sva uspešno opravila identifikacijo, naju je spustil naprej. Vljudno in hladno. Pričakala naju je gospa Lojzka iz prvega odstavka in naju peljala v rezidenco. Takoj mi je postalo jasno, da bo to pot »moja kuhinja« čisto diplomatska. Vse jedi so bile pripravljene in čakali so nas vsi, ki so sodelovali pri pripravi tedenskega jedilnika. Po zelo uradnem pozdravu smo začeli fotografirati jedila. Vse je teklo kot namazan stroj. Prebrala sem jed, ki je na vrsti, kuhar Vladimir jo je prinesel iz kuhinje, fotograf poslikal in tako do konca. Med fotografiranjem jedi sem se spraševala, kje je tista pregovorna ameriška odprtost. Vsi smo bili bolj ali manj tiho, samo nasmihali smo se drug drugemu.

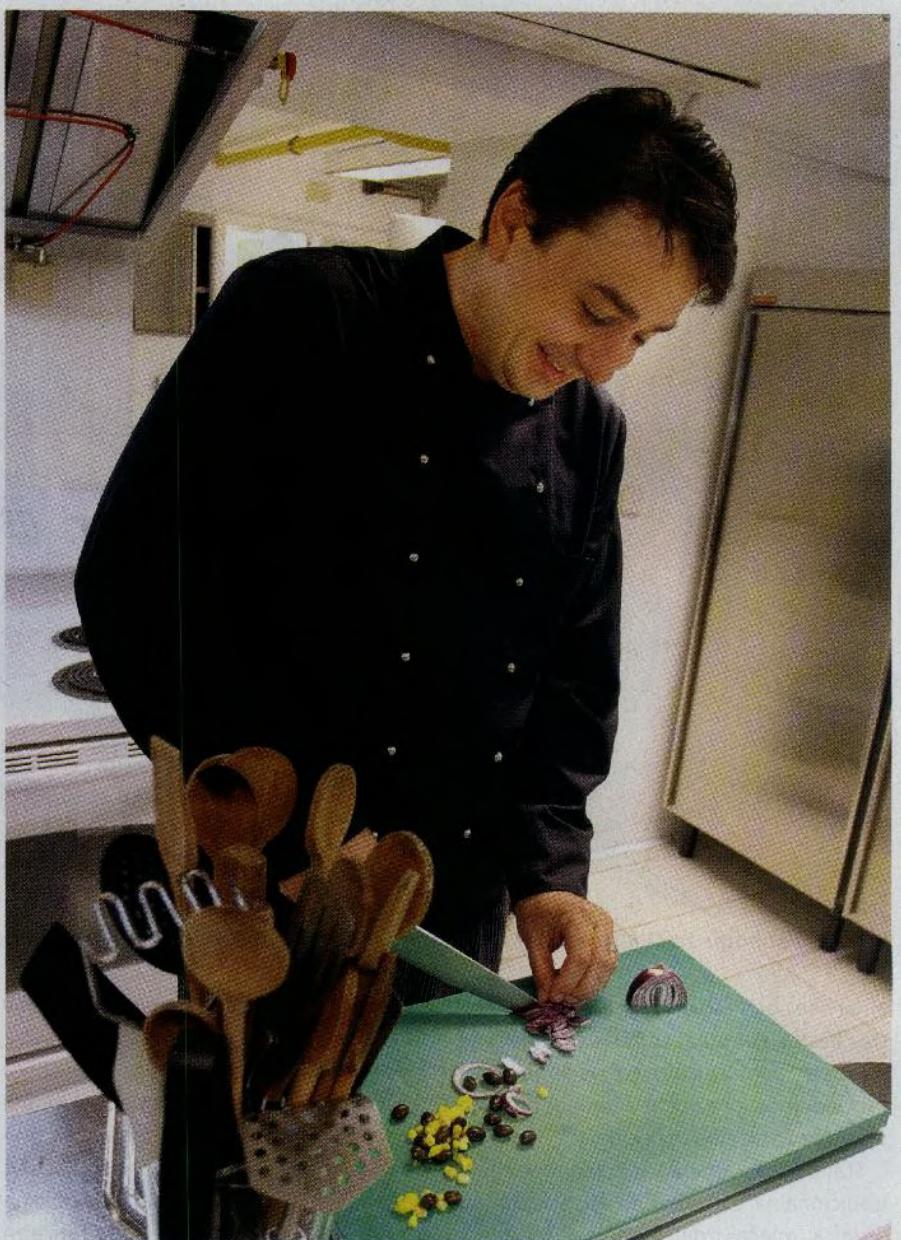
Ugotovila sem, da sem sodila dan pred večerom. Ko je bilo fotografiranje končano, smo se posedli v eni od množice sob, mislim si, da je bila nekakšna sprejemnica. Po nekaj popitih kozarcih vode so se uslužbenci otresli diplomatske drže. Pogovor je stekel, ne po diplomatsko, ampak po domače.

Uradni kuhar

Vladimir Mirkovič, ki je na veleposlaništvu zaposlen že enajsto leto kot kuhar, že po videzu sodi v ugledno okolje. Po končani srednji šoli za gostinstvo in turizem je osem let delal v Hotelu Union, preden je začel kuhati za prvega ameriškega veleposlanika v Sloveniji. V njegovih kulinarčnih dosežkih je doslej uživalo že šest veleposlankov, njihovih družin in gostov. Pravi, da je v tem času dodobra spoznal ameriško kuhinjo in jedi, ki jih imajo Američani radi. Na vprašanje, kakšni delodajalcil so Američani, je izstrelil: »Super!« In s tem je bila tema o Američanih kot delodajalcih izčrpana.

Pravi, da je imel pri vseh veleposlanih precej proste roke pri določanju jedilnikov in pripravi hrane. Tudi nabava živil je njegova domena. »Ljubljanska tržnica je zelo dobro založena. Tam dobim pravzaprav vse, kar potrebujem pri svojem delu.« Ima seveda svoje stalne prodajalce. Kuha predvsem sezonsko hrano. Povsem nekaj drugega so razni dogodki, sprejemi, »uradni« del njegove kuhe. Takrat sicer mora pomoč, vse niti pa so v njegovih rokah. Paziti mora namreč na tisoč malenkosti. Saj veste, hudič je v podrobnostih. Pozoren mora biti do gostov, ki zaradi morebitnih zdravstvenih težav zahtevajo drugačno hrano, veliko pozornosti pa je treba nameniti tudi verski opredeljenosti; marsikatera vera ima svoja pravila pri pripravi in uživanju hrane.

Vladimir na vprašanje, kaj mu je najbolj všeč v njegovi službi, odgovori, da delovni čas. Zraven se iz srca nasmeje. Mišljeno je bilo kot šala, vendar je v njej tudi kanček resnice. Sanje marsikaterega delavca v gostinstvu so prosti konci tedna. In Vladimir jih ima.



Vladimir je že enajsto leto kuhar na ameriškem veleposlaništvu. Pravi, da ima pri svojem delu precej proste roke.

Anita je že spekla potico

Anita Smith dela na veleposlaništvu kot sekretarka odpravnika poslov. V Sloveniji je že dve leti in pol, kmalu pa odhaja na nove naloge v Bejrut. Preden je prišla v Ljubljano, je delala v Bruslju in Moskvi. Oba z možem Stanom prihajata iz ameriške zvezne države Washington. Kot navdušena kuharica se lahko pohvali, da je že spekla potico. Njen mož Stan pa je bil že dvakrat na Triglavu! Tako rekoč pravi slovenski par.

V Sloveniji ji je zelo všeč, mož pa še bolj, saj pravi, da sploh ne bi odšel iz Slovenije. Seveda se samo šali. Anita pravi, da je njen mož pravi »domači fant« (to pove v slovenščini, saj je prevod njegovega imena in priimka v slovenščino – Stanko Kovač). Anita je izjemno simpatična gospa. Na vprašanje, kaj ji pri Slovencih ni všeč, je brez pomisleka odgovorila: »To, da jedo konje. Konj je vendar tvoj partner pri delu in za posel je slabo, če pojesh partnerja!«

Zagotovo pa bo v Bejrut nesla spomin na reko Sočo: »Nikjer na svetu ni primerljive reke po lepoti ...«

Med Slovenci imata z možem tudi prijatelje, s katerimi se družijo, pečejo na žaru, hodijo v gledališče. Pravi, da bo Slovenijo pogrešala.

Učiteljica, ki rada kuha

Angela Gordon ni zaposlena na veleposlaništvu. Tu je zaposlen njen mož, vendar rada in z veseljem sodeluje pri kuhi, kadar kuhajo uslužbenci. Večkrat namreč za kakšno prireditev prinesejo hrano, ki so jo skuhal doma. Naj izdamo sladko skrivnost: Angela se za nekaj časa vrača v Združene države, odhaja čez štirinajst dni. Razlog njenega odhoda je rojstvo njunega prvega otroka. V Slovenijo se bo vrnila z dojenčkom.

Pravi, da se rada igra v kuhinji. Raziskuje, rada preizkuša nove stvari. Recept za bananov puding, ki ga je pripravila za bralce Odperte kuhinje, je družinski recept. Angela ga pripravlja že dvanaest let, ga spreminja in prilagaja svojemu okusu. Povsod, kjer ga ponudi, ga ljudje z užitkom pojedo.

Meni, da je Slovenija čudovita država. Rada jo ima tudi zato, ker je majhna. To preseneča, saj prihaja iz ogromne Amerike. »Doma sem iz zelo majhnega mesta, zato sta mi Ljubljana in Slovenija nekako domači.« Oba z možem sta iz zvezne države Tennessee, preden sta prišla v Slovenijo, pa sta bila v Španiji in Savdski Arabiji. Drugače pa Angela dela kot pomočnica učitelja v mednarodni šoli v Ljubljani.

Pogreša »hudo« hrano

Susan Shultz, predstavnica za stike z javnostjo, prihaja iz okolice Čikaga. Že kot otrok je pogosto pekla domač kruh in sladice. Veselje do peke jo še do danes ni zapustilo, čeprav ima ob odgovorni službi zelo malo časa za pekovske radosti. Obožuje preprosto hrano, najrajši ima svežo zelenjavno in ribe. Vse sestavine za svoje obroke najde na ljubljanski tržnici. Ob koncih tedna jo skupaj s prijatelji mahne po Sloveniji. »Prejšnji konec tedna sem bila na Slavniku, še teden prej pa v Triglavskem narodnem parku, kjer sem kolesarila. Kakovost življenja v Sloveniji je res na zavdajivi ravni in zavedam se sreče, da lahko del svojega življenja preživim tu. Zelo rada

sem namreč zunaj in v Sloveniji mi je to omogočeno.« Ugotovila je tudi, da dva meseca sploh ni uporabila svojega avta, ker gre lahko po opravkih peš, s kolesom ali pa z avtobusom.

Pred prihodom v Ljubljano je Susan službovala v Kalkuti, Nairobiju in Istanbulu. Na vprašanje, kako ji je všeč slovenska hrana, odgovori, da se je pri nas zredila za sedem kilogramov. »Odgovor na vprašanje je v tem podatku ...« Malce pa pogreša začinjeno hrano, na katero se je navadila med službovanjem v Indiji.

Adijo, predsodki

V začetku sem omenila, da sem se lotila ameriške kuhinje s predsodki. Predsodke ima človek zaradi neznanja in strahu. In priznam, da ameriške kuhinje prej pravzaprav nisem poznala. Hamburger in pica pač to nista. Recepti, ki so tokrat pred vami, so drugačni, zanimivi. Velja poskusiti. Tisto, kar sem poskusila sama, mi je bilo, presenetljivo, všeč. In rekla sem si: adijo, predsodki!

Alenka Cevc

Foto Igor Zaplatil